La garantie Brabantia

Nous tenons tout d'abord à vous remercier pour la confiance que vous placez dans Brabantia et vous souhaitons d'ores et déjà beaucoup de plaisir avec votre nouvel ustensile de cuisson Brabantia Tritanium Alux.

Mode d'emploi

Avant la première utilisation :

1. Retirez tout papier et matériel d'emballage
2. Nettoyez votre nouvel ustensile de cuisine avec de l'eau chaude et un détergent à vaisselle. Rincez soigneusement, puis essuyez avec un linge doux.
3. Badigeonnez l'intérieur de votre ustensile de cuisson avec un peu d'huile végétale. Essuyez-le ensuite avec du papier de ménage. Faites chauffer votre poêle quelques minutes à feu modéré. Laissez-la ensuite refroidir. Rincez-la et essuyez-la soigneusement. Nous vous conseillons de répéter cette opération 3 à 4 fois par an.

Pendant le processus de cuisson :

1. Évitez d'utiliser des objets métalliques et pointus. Utilisez toujours une cuillère en bois ou en matière synthétique.
2. Ne placez JAMAIS votre poêle sur le feu en discontinu. Nous vous conseillons de toujours utiliser des matières grasses. Si la poêle a tout de même surchauffée, coupez le feu. Ne retirez jamais la poêle du feu si elle n'est pas complètement refroidi.
3. Soyez particulièrement prudent lorsque vous cuisinez avec de l'huile. Nous vous conseillons de toujours utiliser un couvercle.
4. Placez votre ustensile de cuisson sur une plaque de cuisson dont le diamètre de la source de chaleur ne dépasse pas celui du fond de la poêle.
5. Soulevez toujours votre ustensile de cuisson pour le retirer du feu. Ne le faites jamais glisser ou traîner, sous peine d'endommager la surface de cuisson de votre cuisinière.
6. Toutes les poignées de vos ustensiles de cuisine Brabantia Tritanium Alux sont conçues de manière parfaitement ergonomique. Pour votre propre sécurité, nous vous conseillons de saisir vos ustensiles de cuisson munis de poignées en inox à l'aide d'une manique.
7. Les couvercles endurci en verre résistant à la chaleur peuvent aller au four supporter une température maximale du four de 175°C.
8. Pour des raisons de sécurité, surtout en présence d'enfants, veillez à ne jamais laisser votre ustensile sans surveillance pendant la cuisson.

Après utilisation :

1. Laissez toujours refroidir vos ustensiles de cuisson avant de les plonger dans l'eau.
2. Nous vous conseillons de nettoyer vos ustensiles de cuisson à la main. Une utilisation répétée du lave-vaisselle peut endommager la surface du fond. Dans certains cas exceptionnels, ceci peut griffer la plaque de cuisson.
3. Essuyez toujours soigneusement l'article. Consacrez à cet égard une attention particulière aux bords, rivets et autres petits interstices dans lesquels de l'eau peut séjourner.

N'utilisez jamais :

1. De détergents contenant du chlore ou de l'eau de Javel. Ceux-ci peuvent endommager les revêtements extérieur et intérieur.
2. D'instruments abrasifs ou tranchants pour éliminer les taches récalcitrantes. Ceux-ci peuvent griffer la surface.

Conseils :

1. Badigeonnez le revêtement antiadhésif avec un peu d'huile de temps en temps. La qualité du revêtement antiadhésif sera préservée plus longtemps.
2. Bien que le revêtement antiadhésif soit résistant aux températures élevées et qu'il convienne donc parfaitement pour la cuisson, nous vous conseillons de ne jamais surchauffer la poêle. Cuisez toujours à feu modéré.
3. Au cas où quelque chose viendrait tout de même à coller, immergez la poêle refroidie dans de l'eau pendant quelques heures.
4. N'utilisez jamais de paille de fer pour nettoyer votre poêle.

Garantie

Cet article de cuisson Brabantia Tritanium Alux est garantie pour une période de 10 ans à compter de la date d'achat (le revêtement anti-adhérent est garanti pour une période de 3 ans), sous réserve du respect des instructions d'utilisation et d'entretien. Les ustensiles seront donc réparés gratuitement ou remplacés si un quelconque ustensile s'avère défectueux à la suite d'un vice de matériau et/ou de fabrication dans le cadre d'une utilisation normale. En cas d'échange, si le produit concerné n'est plus disponible, Brabantia se réserve le droit de le remplacer par un produit similaire. Cette garantie est uniquement valable sur présentation de la preuve d'achat originale.

Cette garantie ne porte pas sur :

- Aux couvercles en verre
- Aux griffes, taches, décolorations ou endommagements résultant d'une surchauffe à l'intérieur ou à l'extérieur de la poêle.

- Aux dommages résultant d'une négligence, mauvaise utilisation, utilisation commerciale et/ou usure normale.

Si votre produit devait néanmoins présenter un défaut, veuillez retourner l'article accompagné de votre preuve d'achat chez Promeco SA. N'oubliez pas de mentionner la description du défaut, votre adresse, votre numéro de téléphone ainsi que toute autre information pertinente concernant le retour du produit. Cette garantie n'a aucune influence sur les directives légales relatives aux droits des consommateurs au sein de l'UE.